



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SEBZELİ PİLÂV

2 su bardağı pirinç
3 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı bezelye
1 adet havuç
1 adet patates
4 bardak su
Yeteri kadar tuz

Patatesi ve havucu zar biçiminde ufak ufak doğrayınız. Tencereye margarini koyup eritiniz. Patatesleri atıp 2 dakika hafifçe pembeleştiriniz. Suyu ve tuzu ilâve ediniz. Su kaynamaya başlayınca pirinçle birlikte havuçları da salınız. Pirinç pişmeye yüz tutunca ateşi kısıp, bezelyeleri de ilâve ediniz. Pilâv göz göz olup suyunu çekince altını kapatıp, üstüne bir peçete kapatarak kapağını bunun üstüne koyunuz. 10 dakika sonra harmanlayınız.
